alpina®
switzerland
Quality Home Appliances



SF-6022

EN	SF-6022	Panini Sandwich Press	Instruction for use
DE	SF-6022	Panini Sandwich-Maker	Bedienungsanweisungen
NL	SF-6022	Panini sandwichmaker	Instructie voor gebruik
RO	SF-6022	Aparat pentru panini	Instrucțiuni de utilizare
HU	SF-6022	Panini kétoldalas szendvicssütő	Használati útmutató
SR	SF-6022	Presa za sendviče	Uputstvo za upotrebu

EN	Read these instructions carefully before using the appliance.
DE	Bitte lesen Sie vor Gebrauch des Gerätes diese Anleitungen aufmerksam.
NL	Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
RO	Sa citiți cu grija instrucțiunile înainte de a folosi aparatul.
HU	A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
SR	Zbog vaše lične bezbenosti pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre upotrebe uređaja.

ENGLISH

Dear Customer,

Thank you for choosing this ALPINA home appliance. Your Alpina appliance comes with a 2 year warranty and will provide years of service if looked after properly. The ALPINA name brings you Quality, Reliability and Dependability. We hope you will continue to make ALPINA your first choice in home appliances.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed:

1. Read all instructions carefully.
2. Make sure the power supply corresponds to one on the rating label.
3. To avoid electrical shock, do not immerse electrical parts in water or other liquid.
4. Do not allow children to operate or play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, or before putting on/taking off parts.
6. Do not use with damaged electrical cord or plug.
7. If damaged or malfunction occurs, refer to an authorized service center only.
8. Do not place on or near hot surfaces.
9. Never pull the appliance by the power cord.
10. Do not use the appliance for other than intended household use.

Warning: This appliance is not intended for use by Children or persons who may suffer from a mental and/or physical impairment-unless they are adequately supervised in its operation and use. Persons who have a limited or no understanding in the operation and use of this appliance must first read and fully understand the contents of the enclosed instruction booklet, and where appropriate seek additional guidance on its operation and use from the person responsible for their safety.

Attention:

1. The use of attachments or other accessories which are not supplied with the appliance are not recommended. This could result into electrical shock or damage to the appliance.
2. Never use the appliance near or below curtains and other flammable materials.
3. Keep the cable away from heat, direct sunlight, moisture & sharp edges.

Instruction for Use:

Before first use, remove all packaging materials/stickers from the unit and wipe the surface of the plates with a damp cloth, then dry.

1. Place the Sandwich Press on a flat level surface. Unlock the Storage clip, and unscrew the adjustable Height knob, this will allow the top and bottom to open and close.
2. Before using your Sandwich Press for the first time, the non-stick plates must be seasoned during the preheating time (until the green light goes on) to protect the non-stick surface.
3. For the first use ONLY, pour a small amount of cooking oil, butter or margarine to the cooking surface and rub it with a paper towel. Take extra care, as the cooking plates will be hot.
4. Cooking plates must be in closed position for pre-heating.
5. Plug the power cord into a 230V power outlet and turn the power ON. The Power On (Red) will light, indicating that there is power to the unit. The Ready (Green) will also light, indicating pre-heat I complete.
6. For the first time, you may notice a slight emission of smoke caused by heating elements and new components, this is quite normal and it will stop after a short period of time.
7. Preheat the plates in 2-4 minutes (or until the green light goes On). Prepare the plates accordingly. If using the sandwich press for the first time. Maximum temperature of the plates is obtained after 5 seconds of the GREEN light goes On.

8. During the preheating time (the Green light goes ON) – Prepare your sandwich and if ready, open the Sandwich Press and place the sandwich inside Cooking Plate. Always place Sandwiches towards the rear of the cooking plate.
9. Close the Top Cooking Plate and it will automatically adjust the thickness of sandwich because of the floating hinge. This will ensure an even toasting. Use the Adjustable Height knob if you do not want the top plate touching the sandwich.
10. Toasting should take approximately 5-8 minutes. However, exact toasting times will depend on types and thickness of breads and different fillings used.
11. Open the lid when the sandwich is cooked. Always remove the sandwich by using plastic or wooden spatula. Never use metal utensils as this may damage the Non-Stick Coated surface.
12. Close the lid to preserve the heat until ready to toast the next sandwich. After use, remove the plug from the wall socket.

Hints for Best Results
Bread:
1. The Sandwich Press can be used to toast most types of Bread: White, Whole meal, Multigrain, Rye, Raisin Loaf, etc. Focaccia, Turkish Bread, Baguettes as well as Bread Rolls are also ideal to toast in the Sandwich Press.
2. Sweet breads, such as Raisin Bread and Brioche, which contain high sugar content, will tend to brown quicker.
3. For soft or liquid sandwich fillings, use medium sliced bread, white or brown. If small amount of filling, use toasting bread.
4. The Sandwich Press is ideal for toasting plain breads or Turkish breads with no fillings or toppings. Try toasting Turkish breads with jams for a great alternative to standard bread at breakfast.

Fillings:
CAUTION! Always take care when eating sandwiches containing fillings such as cheese, tomato and jam, as they retain heat and it can burn your mouth by eating sandwiches too quickly.
Fat Free Snacks:
It is NOT necessary to use any butter or margarine on outside of the toasted snack because the sandwich press has a Non-Stick Flat Plate Design.

SUGGESTED RECIPES:

Toasted Mushroom and Sundried Tomato Sandwiches (Serves 4)
Preparation Time: 10 min
Cooking Time: 15 min
Yield: 4 x sandwiches
Ingredients:
300 g cup mushrooms (sliced,)
100 g baby spinach leaves
½ cup sundried tomatoes, chopped
¾ cup grated, reduced-fat cheddar cheese
200 g Turkish bread, sliced into four servings
Procedure: Heat a frying pan and spray it with cooking spray. Add mushrooms, cook and stir occasionally for three minutes or until soft. Drain on paper towel. Season it with salt and pepper, preheat the Sandwich press until the green "*Ready Light"* goeas On. Arrange spinach leave, mushrooms, sundried tomatoes and cheese evenly on the Turkish bread. Season with salt and pepper. Top with remaining bread and press down firmly. Place the sandwiches under the grill or in the sandwich toaster and cook for five minutes or until toasted. Cut in half and serve.

TOASTED BACON, BANANA AND CHEESE SANDWICH (Makes 2 Sandwiches)

Ingredients:

4 Slices of Bread
6 or 7 strips of Pre-cooked Bacon
1 Banana
2 Slices of Cheddar Cheese

Procedure: pre-heat the sandwich press until the green "*ready light*" goes on. Then place the four slices of bread on the bottom plate and close completely, Toast for no longer than one minute, (if you just want it to go slightly brown). Remove the Toast and put the Bacon strips flat, covering the bottom piece of toast. Then slice the Banana lengthways, +/- 6 slices, and place on top of the bacon. Cover with the slice of Cheese and place the toasted top on and allow cooking in 3-4 minutes.

MEXICAN TORTILLAS (Serves 4-6)

Ingredients:

250g Mexican Salsa
Half a cup Black Turtle Beans - mashed (Or red Kidney beans)
2 Tablespoons snipped Garlic Chives
200g finely chopped Chorizo Sausage
16 Tortilla rounds (unfried)
200g Tatziki dip
200g Avocado dip
250g Mozzarella cheese, grated
1 cup Sour Cream

Procedure: Pre-heat the Sandwich press until green "Ready Light" goes on. Combine Salsa, beans, chives and sausage and spoon mixture over 8 Tortillas. Top with alternating layers of Tatziki, Avocado and Cheese. Cook Tortillas until golden crisp and heated through - Approx. 8 Minutes. **Serving Suggestion:** Serve with Sour Cream and Salad Greens

CLEANING & MAINTENANCE

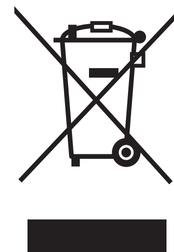
1. Always make sure the appliance is unplugged from the mains supply before cleaning.
2. Remove crumbs or any residue from the cooking surface.
3. Clean the appliance with a damp cloth, do not use abrasive detergents.
4. Wipe the inside and edges of the heating plate with absorbent paper towel or a soft cloth.
5. Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the heating plate and re-heat for 1-2 minutes. Turn the power off and wipe off after 5 minutes when the filling has softened. Wipe the outside body with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease might enter into the appliance.
6. Do not use spray-on cleaners, as this will affect the performance of the Non-Stick surface cooking plates.



Warning:

This appliance is equipped with a grounded, Type G, 2-pin power supply cord. This is a safety feature. Do not attempt to defeat the safety purpose of this plug.

Disposal of your old appliance



1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchase the product.

SPECIFICATION

Model No.:	SF-6022
Voltage:	230V ~ 50Hz
Wattage:	1000W

GUARANTEE

This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against defects in materials and workmanship. Under this guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, provided the product is brought back to the purchase address. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorized person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return and bring it to the address of purchase. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein ALPINA Haushaltsgerät entschieden haben. Hiermit haben Sie sich für die besten Haushaltsgeräte mit einer 2-jährigen Garantie und vielen Jahren zuverlässiger Dienste entschieden. Mit ALPINA entscheiden Sie sich für Qualität, Zuverlässigkeit und Verlässlichkeit. Wir hoffen, dass Sie sich auch weiterhin für ALPINA Produkte bei der Auswahl Ihrer Haushaltsgeräte entscheiden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung von Elektrogeräten folgen Sie bitte stets diesen allgemeinen Sicherheitshinweisen:

1. Lesen Sie alle Anleitungen aufmerksam durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Zur Vermeidung von Stromschlag tauchen Sie elektrische Bauteile keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
4. Lassen Sie Kinder das Gerät nicht bedienen und auch nicht damit spielen.
5. Ziehen Sie vor dem Anbau/Abbau von Zubehörteilen und bei Nichtbenutzung bitte den Netzstecker.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker.
7. Wenden Sie sich bei Beschädigung oder Fehlfunktion stets an einen autorisierten Kundendienst.
8. Nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen aufstellen.
9. Halten und ziehen Sie das Gerät nicht am Kabel.
10. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck im Haushalt.

Warnung: Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten geistigen oder physischen Fähigkeiten verwendet zu werden, es sei denn, sie werden bei der Bedienung und Benutzung angemessen beaufsichtigt. Personen mit eingeschränktem oder fehlendem Verständnis für die Funktion und die Benutzung dieses Geräts müssen zuerst den Inhalt der beiliegenden Bedienungsanleitung lesen und verstehen und gegebenenfalls bei einer für ihre Sicherheit zuständigen Person um zusätzliche Unterstützung zu seiner Bedienung und Benutzung nachfragen.

Achtung:

1. Bitte benutzen Sie ausschließlich mitgelieferte Zubehörteile. Der Gebrauch von fremdem Zubehör kann zu Stromschlag oder Schäden am Gerät führen.
2. Stellen Sie das Gerät nicht unter Gardinen oder in der Nähe anderer leicht entzündlicher Materialien auf.
3. Schützen Sie das Netzkabel vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und scharfen Kanten.

Bedienungsanweisungen:

Sämtliche Verpackungsmaterialien/Aufkleber vor der ersten Inbetriebnahme vom Gerät entfernen und die Oberfläche der Platten mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

1. Stellen Sie den Sandwich-Maker auf eine ebene Fläche. Lösen Sie den Aufbewahrungsclip und schrauben Sie den Kopf zum Einstellen der Höhe auf. Dadurch können Sie das Ober- und Unterteil öffnen und schließen.
2. Bevor Sie Ihren Sandwich-Maker zum ersten Mal benutzen, müssen die Antihaft-Platten während der Vorheizzeit (bis die grüne Lampe aufleuchtet) eingeölt werden, um die Antihaft-Beschichtung zu schützen.
3. Geben Sie nur bei der ersten Benutzung etwas Öl, Butter oder Margarine auf die Plattenoberfläche und reiben Sie diese mit einem Küchentuch ein. Seien Sie besonders vorsichtig, da die Kochplatten heiß sind.
4. Die Kochplatten müssen beim Vorheizen geschlossen sein.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine 230V-Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Die Betriebsanzeigelampe (rot) leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist. Die Bereitschafts-Anzeigelampe (grün) leuchtet ebenfalls auf und zeigt an, dass das Vorheizen beendet ist.

6. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer geringfügigen Rauchentwicklung kommen, die durch die Heizelemente und neuen Komponenten verursacht wird. Das ist ganz normal und hört nach kurzer Zeit auf.
7. Heizen Sie die Platten für 2-4 Minuten vor (oder bis die grüne Lampe aufleuchtet). Wenn Sie den Sandwich-Maker zum ersten Mal benutzen, bereiten Sie die Platten entsprechend vor. Die maximale Plattentemperatur wird 5 Sekunden nach dem Aufleuchten der grünen Lampe erreicht.
8. Während der Aufheizzeit (Grüne Lampe leuchtet) - Bereiten Sie Ihr Sandwich vor. Wenn Sie damit fertig sind, öffnen Sie den Sandwich-Maker und legen Sie das Sandwich auf die Kochplatte. Platzieren Sie stets die Sandwiches nach hinten auf die Kochplatte.
9. Schließen Sie die obere Kochplatte und diese wird sich automatisch dank des schwimmenden Scharniers an die Dicke des Sandwiches anpassen. Dadurch wird ein gleichmäßiges Toasten sichergestellt. Wenn Sie nicht möchten, dass die obere Platte das Sandwich berührt, verwenden Sie den verstellbaren Höhenknopf.
10. Das Toasten dauert etwa 5-8 Minuten. Allerdings hängt die genaue Zeit zum Toasten vom Typ und der Dicke des Brots und den unterschiedlichen Füllungen ab.
11. Wenn das Sandwich fertig ist, öffnen Sie den Deckel. Entfernen Sie das Sandwich stets mit einem Kunststoff- oder Holzspatel. Verwenden Sie niemals Utensilien aus Metall, da diese die Antihaft-Beschichtung der Platte beschädigen können.
12. Schließen Sie den Deckel, um die Wärme bis zum Toasten des nächsten Sandwichs zu speichern. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Tipps für beste Ergebnisse
Brot:
1. Der Sandwich-Maker kann zum Toasten der meisten Brotsorten verwendet werden: Weißbrot, Vollkornbrot, Mehrkornbrot, Roggenbrot, Rosinenbrot, usw. Focacce, Pita, Baguettes sowie Brötchen eignen sich auch bestens, um im Sandwich-Maker getoastet zu werden.
2. Süße Brote, wie Rosinenbrot und Brioche, die einen hohen Zuckergehalt haben, werden schneller braun.
3. Verwenden Sie für weiche oder flüssige Sandwichfüllungen, in der Mitte eingeschnittenes, weißes oder braunes Brot. Verwenden Sie für kleine Füllungsmengen Toastbrot.
4. Der Sandwich-Maker ist ideal zum Toasten von einfachem Brot oder Pita ohne Füllung oder Auflage geeignet. Versuchen Sie als eine tolle Alternative zu Standard-Brot, zum Frühstück Pita mit Marmelade zu toasten.

Füllungen:
VORSICHT! Achten Sie stets beim Verzehr von Sandwiches mit Füllungen wie Käse, Tomaten und Marmelade darauf, dass diese Wärme speichern und Ihren Mund durch zu schnellen Verzehr verbrennen können.
Fettfreie Snacks:
Es ist nicht notwendig, auf Die Außenseite der getoasteten Snacks muss NICHT mit Butter oder Margarine bestrichen werden, da der Sandwich-Maker antihaftbeschichtete Platten besitzt.

EMPFOHLENE REZEPTE:

Sandwiches mit gerösteten Pilzen und getrockneten Tomaten (4 Portionen)
Zubereitungszeit: 10 Min.
Kochzeit: 15 Min.
Ergebnis: 4 Sandwiches
Zutaten:
300 g Tasse Pilze (in Scheiben geschnitten)
100 g jungen Blattspinat
½ Tasse getrocknete Tomaten, gehackt
¾ Tasse geriebener, fettarmer Cheddar
200 g Pita, in vier Portionen geschnitten

Vorgehen: Heizen Sie eine Pfanne auf und besprühen Sie sie mit Kochspray. Geben Sie die Pilze hinzu und kochen Sie sie unter gelegentlichem Umrühren für 3 Minuten oder bis sie weich sind. Lassen Sie sie auf einem Papiertuch abtropfen. Mit Salz und Pfeffer würze, den Sandwich-Maker vorheizen, bis die grüne „Bereitschafts-Anzeigelampe" aufleuchtet. Ordnen Sie die Spinatblätter, Pilze, getrockneten Tomaten und Käse gleichmäßig auf dem Pita an. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den restlichen Brotscheiben belegen und fest zusammendrücken. Legen Sie die Sandwiches unter den Grill oder in den Sandwich-Maker und backen Sie sie für 5 Minuten oder bis sie getoastet sind. Halbieren und servieren.

SANDWICH MIT GERÖSTETEM SPECK, BANANEN UND KÄSE-(Ergibt 2 Sandwiches)
Zutaten:
4 Brotscheiben
6 oder 7 Streifen Kochschinken
1 Banane
2 Scheiben Cheddar
Vorgehen: Heizen Sie den Sandwich-Maker vor, bis die grüne „Bereitschafts-Anzeigelampe" aufleuchtet. Geben Sie anschließend die vier Brotscheiben auf die untere Platte und schließen Sie das Gerät vollständig. Nicht länger als 1 Minute toasten (wenn Sie sie nur leicht bräunen möchten). Entfernen Sie den Toast und legte Sie die Schinkenstreifen flach auf die untere Toastscheibe. Schneiden Sie anschließend die Banane der Länge nach in etwa 6 Scheiben und legen Sie diese auf den Schinken. Legen Sie die Käsescheibe und anschließend die Toastscheibe darauf. Für 3-4 Minuten backen.

MEXIKANISCHE TORTILLAS (4-6 Portionen)
Zutaten:
250g mexikanische Salsa
Eine halbe Tasse schwarze Bohnen - püriert (oder rote Kidney-Bohnen)
2 Esslöffel gehackten Knoblauch und Schnittlauch
200g fein gehackte Chorizo-Wurst
16 Tortillas (nicht gebraten)
200g Tsatsiki-Soße
200g Avocado-Soße
250g Mozzarella, gerieben
1 Tasse Sauerrahm
Vorgehen: Heizen Sie den Sandwich-Maker vor, bis die grüne „Bereitschafts-Anzeigelampe" aufleuchtet. Mischen Sie Salsa, Bohnen, Schnittlauch und Wurst und geben Sie jeweils einen Löffel der Mischung über die 8 Tortillas. Belegen Sie mit abwechselnden Schichten von Tatziki, Avocado und Käse. Backen Sie die Tortillas, bis sie knusprig und goldbraun sind und vollständig erhitzt sind - ca. 8 Minuten. **Serviervorschlag:** Mit Sauerrahm und Salat servieren

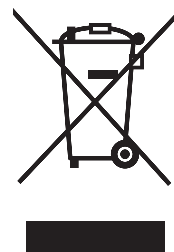
REINIGUNG & WARTUNG
1. Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker.
2. Entfernen Sie Krümel und sonstige Rückstände.
3. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, benutzen Sie keine Scheuermittel.
4. Wischen Sie das Innere des Geräts und die Kanten der Heizplatte mit einem saugfähigen Papiertuch oder einem weichen Tuch ab.
5. Sollten sich Füllungsreste schwer entfernen lassen, gießen ein wenig Speiseöl auf die Heizplatte und heizen Sie sie für 1-2 Minuten auf. Schalten Sie das Gerät aus und wischen Sie es nach 5 Minuten ab, wenn die Füllung weich geworden ist. Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab, so dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett kann in das Gerät gelangen.
6. Verwenden Sie keine Sprühreiniger, da diese die Leistung der Kochplatten mit Antihaft-Beschichtung beeinflussen.



Warnung:

Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet und muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



1. Die durchkreuzte Mülltonne bedeutet, dass dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC unterliegt.
2. Alle elektrischen und elektronischen Geräte müssen getrennt vom Hausmüll über Sammelstellen entsorgt werden.
3. Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgerätes hilft beim Umweltschutz.
4. Für weitere Informationen zur Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich bitte an Ihre Ortsverwaltung oder an Ihren Fachhändler.

SPEZIFIKATIONEN

Modellnummer:	SF-6022
Netzspannung:	230V ~ 50Hz
Leistung:	1000W

GARANTIE

Dieses Produkt kommt mit einer 2-jährigen Garantie ab Kaufdatum für Material- und Fertigungsfehler auf. Unter dieser Garantie repariert oder ersetzt der Hersteller fehlerhafte Komponenten, sofern das Gerät bei dem Fachhändler eingereicht wird, von dem es erworben wurde. Die Garantie gilt nur, sofern das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung benutzt, nicht verändert oder repariert wurde und auch nicht auf andere Weise, nicht autorisierten Eingriffen Dritter ausgesetzt war oder zweckentfremdet wurde.

Diese Garantie deckt keine Verschleißteile und keine leicht zerbrechlichen Teile wie Keramik ab. Zeigt das Gerät Fehlfunktionen und muss umgetauscht werden, so verpacken Sie es bitte ordnungsgemäß und fügen Ihren Namen und Ihre Anschrift sowie eine Problembeschreibung bei und geben Sie es an Ihren Fachhändler zurück. Bitte legen Sie während der Garantiezeit auch Garantiekarte und Kaufbeleg bei.

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit ALPINA huishoudelijk apparaat. Uw Alpina apparaat wordt geleverd met een garantie van 2 jaar en zal jarenlang meegaan als deze goed wordt onderhouden. De ALPINA naam brengt u kwaliteit, betrouwbaarheid en zekerheid. We hopen dat ALPINA uw eerste keuze blijft in huishoudelijke apparaten.

Belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Bij het gebruik van elektrische producten dient u bepaalde veiligheidsmaatregelen in acht nemen:

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Verzeker u ervan dat de netvoeding overeenkomt met die op het gegevensplaatje.
3. Om een elektrische schok te voorkomen, mag u elektrische onderdelen niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
4. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of ermee spelen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet gebruikt wordt of voordat u onderdelen los neemt of terug plaatst.
6. Niet gebruiken met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker.
7. Als het apparaat beschadigd is of defect raakt, neem dan alleen contact op met een erkende reparatiedienst.
8. Plaats dit apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken.
9. Trek nooit aan het apparaat door middel van het snoer.
10. Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het bedoeld is.

Waarschuwing: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door Kinderen, of personen met mentale of lichamelijke gebreken, tenzij ze onder toezicht het apparaat bedienen. Personen die geen of een beperkte inzicht hebben in de werking en het gebruik van dit apparaat moeten eerst de instructies in de handleiding volledig doornemen en begrijpen, en zo nodig extra assistentie zoeken bij de persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid, over het functioneren en het gebruik van het apparaat.

Let op:

1. Gebruik van uitbreidingen of andere accessoires niet meegeleverd met dit apparaat is sterk afgeraden. Dit kan leiden tot elektrische schokken of beschadiging van het apparaat.
2. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder gordijnen en andere ontvlambare materialen.
3. Houd de kabel uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht & scherpe randen.

Instructie voor gebruik:

Vóór eerste gebruik verwijder alle verpakkingsmaterialen/stickers van het apparaat en veeg het oppervlak van de platen met een vochtige doek en dan drogen.

1. Plaats de Sandwichmaker op een vlakke ondergrond. Ontgrendel de opslagklem, en draai de verstelbare hoogteknop los. Dit zorgt ervoor dat de boven- en onderkant kan openen en sluiten.
2. Voordat u uw Sandwichmaker voor de eerste keer gebruikt, moeten de anti-aanbaklaag platen bevet worden tijdens de voorverwarmingstijd (totdat het groene licht aan gaat) om het oppervlak van de anti-aanbaklaag te beschermen.
3. Giet een kleine hoeveelheid olie, boter of margarine op het kookoppervlak en wrijf het met een papieren handdoek. Doe dit ALLEEN de eerste keer dat u het apparaat gebruikt. Wees extra voorzichtig, omdat de kookplaat heet kan zijn.
4. Kookplaten dienen in gesloten toestand te zijn voor het voorverwarmen.

5. Steek de stekker in een 230V stopcontact en zet het apparaat AAN. De Voeding Aan (rood) gaat branden, wat aangeeft dat er spanning op het apparaat staat. Gereed (groen) zal ook oplichten, wat aangeeft dat het voorverwarmen klaar is.
6. Voor de eerste maal gebruik, merkt u een lichte uitstoot van rook veroorzaakt door verwarmingselementen en nieuwe onderdelen. Dit is overigens normaal en stopt na een korte periode.
7. Verwarm de platen in 2-4 minuten (of totdat het groene lampje aan gaat). Dienovereenkomstig de platen voorbereiden. Bij gebruik van de sandwichmaker voor de eerste keer. Maximale temperatuur van de platen wordt bereikt vijf seconden nadat het GROENE lampje aan gaat.

8. Tijdens de voorverwarmingstijd (gaat het groene lampje AAN) – Bereid je broodjes en indien gereed, opent u de Sandwichmaker en plaats de broodjes op de kookplaat. Plaats altijd de broodjes gericht naar de achterkant van de kookplaat.
9. Sluit de bovenste kookplaat en het zal automatisch de dikte van de broodjes aanpassen vanwege het zwevende scharnier. Dit zorgt voor evenredig roosteren. Gebruik de regelbare hoogteknop als u niet wilt dat de bovenste plaat de broodjes aanraakt.
10. Roosteren duurt ongeveer 5-8 minuten. De exacte toast-tijden zijn afhankelijk van het het soort en de dikte van het brood en van de gebruikte vullingen.
11. Open het deksel wanneer de broodjes gaar zijn. Verwijder altijd de broodjes met behulp van een plastic of houten spatel. Gebruik nooit metalen voorwerpen, omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.
12. Sluit het deksel om de warmte te bewaren totdat u gereed bent om de volgende broodjes te toasten. Na gebruik de stekker uit het stopcontact verwijderen.

Tips voor de beste resultaten
Brood:
1. De Sandwichmaker kan worden gebruikt om de meeste soorten brood te toasten: Wit, volkoren, meergranen, rogge, rozijnenbrood, etc. Focaccia, Turks brood, stokbrood en baguettes zijn ook ideaal om te toasten in de Sandwichmaker.
2. Zoete broodjes, zoals rozijnenbrood en brioche, die hoog in suikergehalte zijn, zullen sneller bruin worden.
3. Voor zacht of vloeibaar beleg, gebruik medium gesneden brood, wit of bruin. Als kleine hoeveelheden vulling, gebruik toastbrood.
4. De Sandwichmaker is ideaal voor het toasten van gewone broodjes of Turks brood zonder vullingen of beleg. Probeer Turks brood met jam te toasten als een ander alternatief voor de standaard brood bij het ontbijt.

Vullingen:
LET OP! Wees altijd voorzichtig bij het eten van broodjes met beleg zoals kaas, tomaat en jam, omdat ze warmte vasthouden en het uw mond kan verbranden door de broodjes snel te eten.
Vetvrije hapjes:
Het is NIET nodig om boter of margarine te gebruiken op de buitenkant van de getoaste hapjes, omdat de sandwichmaker beschikt over een anti-aanbaklaag.

AANBEVOLEN RECEPTEN:

Getoaste champignons en zongedroogde tomaat broodjes (voor 4 personen)
Bereidingstijd: 10 min
Kooktijd: 15 min
Hoeveelheid: 4 x broodjes
Ingrediënten:
300 g champignons (in plakjes gesneden,)
100 g jonge spinazie
½ kopje zongedroogde tomaten, in stukjes
¾ kop geraspte, cheddar kaas met lage vetgehalte

200 g Turks brood, gesneden in vier porties

Procedure: Verhit een koekenpan en bespuit het met bakspray. Voeg champignons toe, gedurende 3 minuten af en toe koken en roeren tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met peper en zout en de Sandwichmaker voorverwarmen totdat het groene *"gereed licht"* aan gaat. Schik spinazie bladeren, champignons, zongedroogde tomaten en kaas gelijkmatig over het Turkse brood. Op smaak aanbrengen met zout en peper. Met het overige brood beleggen en stevig aandrukken. Leg de broodjes onder de grill of in de sandwichtoaster en kook voor vijf minuten of totdat deze getoast is. In tweeën snijden en serveren.

GEROOSTERD VLEES, BANAAN EN BROOD MET KAAS (Maakt 2 Sandwiches)

Ingrediënten:

4 sneetjes brood

6 of 7 stukjes voorgekookt vlees

1 Banaan

2 Schijfjes Cheddar kaas

Procedure: de sandwichmaker voorverwarmen totdat het groene *"gereed licht"* aan gaat. Plaats dan de vier sneetjes brood op de bodemplaat en volledig afsluiten, Toast niet langer dan één minuut (als u het een beetje bruin wilt hebben). Verwijder de toast en plaats de stukjes vlees plat, waarbij de onderkant van de toast wordt bedekt. Snijd vervolgens een banaan in ongeveer 6 plakjes in de lengte en leg deze aan de bovenkant van het vlees. Bedek met het plakje kaas en leg het getoaste beleg erop en kook het in 3-4 minuten.

MEXICAANSE TORTILLA'S (Voor 4-6)

Ingrediënten:

250g Mexicaanse Salsa

Een half kopje zwarte schildpadbonen - gepureerd (of rode bonen)

2 Eetlepels fijngesneden bieslookknoflook

200 g fijngesneden worst

16 Tortilla rondes (ongefrituurd)

200 g Tatziki dip

200 g Avocado dip

250 g mozzarella kaas, geraspt

1 kopje zure room

Procedure: De Sandwichmaker voorverwarmen totdat het groene "Gereed licht" aan gaat. Combineer Salsa, bonen, bieslook en worst en schep mengsel over 8 de Tortillas. Beleggen met afwisselende laagjes Tatziki, avocado en kaas. Kook Tortilla's totdat ze goudbruin krokant en doorbakken zijn - Ca. 8 minuten. **Serveertip:** Serveer met zure room en groene salade

REINIGING & ONDERHOUD

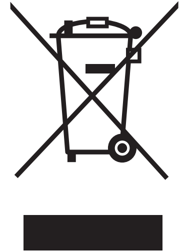
1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact alvorens te reinigen.
2. Verwijder kruimels of andere resten van het toastoppervlak.
3. Maak het apparaat schoon met een vochtig doekje, gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen.
4. Veeg de binnenkant en de randen van de verwarmingsplaten met een absorberend papieren handdoek of met een zachte doek.
5. Indien een vulling moeilijk te verwijderen is, giet een beetje olie op de verwarmingsplaat en voor 1-2 minuten opnieuw verwarmen. Schakel de stroom uit en na 5 minuten afvegen wanneer de vulling zacht is. Veeg het buitenkant van het apparaat met een licht vochtige doekje, en zorg ervoor dat er geen vocht, olie of vet het apparaat binnendringt.
6. Gebruik geen verstuifbare reinigingsmiddelen, omdat dit de prestatie van de kookplaten met anti-aanbaklaag kan beïnvloeden.



Waarschuwing:

Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker, type G. Dit is een veiligheidsonderdeel. Probeer het veiligheidseffect van deze stekker niet ongedaan te maken.

WEGGOOIEN VAN UW APPARAAT



1. Wanneer dit doorgekruiste vuilnisbaksymbool zich op het product bevindt dan betekent dit dat het voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.
2. Alle elektrische en elektronische producten dienen apart van de gemeentelijke afvalstroom weggegooid te worden via daartoe bestemde inzamelfaciliteiten die zijn aangewezen door de overheid of lokale autoriteiten.
3. Het correct weggooien van uw oude apparaat zal bijdragen aan het voorkomen van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.
4. Voor gedetailleerde informatie over het weggooien van uw oude apparaat kunt u contact opnemen met uw gemeente, vuilnisdienst of de winkel waar u het product gekocht heeft.

SPECIFICATIE

Model nr.:	SF-6022
Voltage:	230V ~ 50Hz
Vermogen:	1000W

GARANTIE

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar op materiaal- en fabricagefouten. Onder deze garantie is de fabrikant verplicht alle onderdelen met defecten te vervangen indien het product volgens de gebruiksaanwijzing werd gebruikt. De garantie is alleen geldig als het apparaat volgens de instructies is gebruikt en niet aangepast, gerepareerd of beschadigd is door verkeerd gebruik of door een onbevoegd persoon.

De garantie geldt niet voor slijtage of breekbare producten zoals keramiek, enz. Wanneer het product niet functioneert en teruggebracht moet worden, pakt u het dan voorzichtig in, zet uw naam met adres erbij en de reden waarom u het product terugbrengt. Brengt u het daarna terug naar het adres waar u het product gekocht heeft. Als u binnen de garantieperiode bent, doe er dan het garantiekaartje en de kassabon bij.

Stimate Client,

Vă mulțumim că ați ales acest aparat electrocasnic ALPINA. Aparatul Alpina dispune de o garanție de 2 ani şi vă va oferi ani întregi de funcționare în cazul unei întrețineri corecte. Marca ALPINA înseamnă Calitate, Fiabilitate şi Încredere. Sperăm că ALPINA va fi în continuare marca dv preferată în materie de electrocasnice.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

La utilizarea aparatelor electrice, se vor respecta următoarele măsuri de siguranță principale:

1. Citiți toate instrucțiunile cu atenție.
2. Asigurați-vă că alimentarea electrică corespunde celei indicate pe eticheta tehnică.
3. Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați în apă sau în alte lichide componentele electrice.
4. Nu permiteți copiilor să acționeze sau să se joace cu aparatul.
5. Scoateți din priză în timpul neutilizării sau înainte de montarea/demontarea pieselor.
6. Nu utilizați cu un cablu de alimentare sau un ştecăr deteriorate.
7. În cazul survenirii unor deteriorări sau defecțiuni, consultați numai un centru de asistență tehnică autorizat.
8. Nu amplasați pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți.
9. Nu trageți niciodată aparatul de cablul de alimentare.
10. Nu folosiți aparatul pentru alte scopuri decât cele de uz domestic prevăzute.

Avertisment: Acest aparat nu este destinat utilizării de către Copii sau persoane care suferă de afecțiuni mentale şi/sau fizice, cu excepția cazurilor în care beneficiază de supraveghere adecvată în timpul utilizării în scopul prevăzut. Persoanele care au o înțelegere limitată asupra sau nu înțeleg funcționarea şi utilizarea acestui aparat trebuie să citească şi să înțeleagă mai întâi în întregime conținutul broşurii de instrucțiuni anexate, solicitând îndrumări suplimentare când este cazul privind funcționarea şi utilizarea sa de la persoana care răspunde de siguranța lor.

Atenție:

1. Folosirea de ataşamente sau alte accesorii ce nu sunt furnizate cu produsul sunt nerecomandate. Poate cauza electrocutare sau deteriorarea aparatului.
2. Nu folosiți niciodată produsul lângă sau dedesubtul unei perdele şi lângă alte materiale inflamabile.
3. Țineți cablul ferit de căldură, de razele solare, umezeală & margini ascuțite.

Instrucțiuni de utilizare:

Înainte de prima utilizare, scoateți toate ambalajele/etichetele de pe unitate şi ştergeți suprafața plăcilor cu o cârpă umedă, apoi uscați-le.

1. Aşezați aparatul de sendvişuri pe o suprafață plată şi nivelată. Desfaceți clema de depozitare şi deşurubați butonul de reglare pe înălțime; astfel, veți permite deschiderea şi închiderea părților de sus şi de jos.
2. Înainte de prima utilizare a aparatului pentru sendvişuri, plăcile antiaderente trebuie să fie pregătite în durata de preîncălzire (până la aprinderea luminii verzi), pentru a proteja suprafața antiaderentă.
3. NUMAI la prima utilizare, turnați o cantitate mică de ulei pentru gătit, unt sau margarină pe suprafața de gătit şi întindeți-l cu un şervețel. Manifestați o precauție deosebită, deoarece plăcile de lucru vor fi fierbinți.
4. Plăcile de lucru trebuie să se afle în poziția de închidere pentru pre-încălzire.
5. Cuplați cablul de alimentare la o priză electrică de 230 V şi aduceți întrerupătorul de alimentare în poziția ON (PORNIT). Indicatorul de alimentare pornită (roşu), indicând faptul că unitatea este alimentată electric. Indicatorul de disponibilitate (verde) se va aprinde la rândul său, indicând încheierea preîncălzirii.
6. La prima utilizare, veți observa că se degajă puțin fum, în urma încălzirii rezistenței şi a componentelor noi; acesta este un fenomen normal, care va dispărea după scurt timp.

7. Preîncălziți plăcile timp de 2-4 minute (sau până ce se aprinde indicatorul verde). Pregătiți plăcile corespunzător. Dacă utilizați aparatul pentru sendvişuri pentru prima dată. Temperatura maximă a plăcilor este obținută după secunde de la aprinderea indicatorului VERDE.
8. Pe parcursul perioadei de preîncălzire (când indicatorul verde se aprinde) - Pregătiți-vă sendvişul; când ați terminat, deschideți aparatul pentru sendvişuri şi aşezați-l în placa de lucru. Aşezați întotdeauna sendvişurile spre porțiunea posterioară a plăcii de lucru.
9. Închideți placa de lucru superioară; aceasta se va adapta automat la grosimea sendvişului datorită articulației mobile. Astfel, se va asigura o prăjire uniformă. Utilizați butonul de reglare pe înălțime dacă nu doriți ca placa superioară să atingă sendvişul.
10. Prăjirea ar trebui să dureze aproximativ 5-8 minute. Cu toate acestea, duratele de prăjire exacte vor depinde de tipurile şi grosimea pâinii şi de diferitele umpluturi folosite.
11. Deschideți capacul când sendvişul este gata. Scoateți întotdeauna sendvişul cu ajutorul unei palete de plastic sau lemn. Se interzice utilizarea unor ustensile metalice, existând pericolul de deteriorare a suprafeței anti-aderente.
12. Închideți capacul pentru a păstra căldura până sunteți gata să prăjiți următorul sendviş. După utilizare, scoateți fişa electrică din priza murală.

Indicii pentru rezultate optime
Pâine:
1. Aparatul pentru sendvişuri poate fi utilizat la prăjirea majorității tipurilor de pâine: Albă, Integrală, Multicereale, Secară, Cu stafide etc. Focaccia, Pâinea turcească, Baghetele, precum şi Chiflele sunt ideale pentru prăjirea în aparatul pentru sendvişuri.
2. Pâinea dulce, precum cea cu stafide şi brioşele, cu un conținut ridicat de zahăr, se va rumeni mai repede.
3. Pentru umpluturi de sendvişuri moi sau lichide, utilizați felii medii de pâine, albă sau integrală. În cazul umpluturilor mici, utilizați pâine pentru prăjit (toast).
4. Aparatul pentru sendvişuri este ideal pentru prăjirea pâinilor simple sau pâinilor turceşti fără umpluturi sau toppinguri. Încercați să prăjiți pâine turcească cu gem pentru o alternativă excelentă la pâinea standard la micul dejun.

Umpluturi:
ATENȚIE! Aveți întotdeauna grijă când mâncați sendvişuri cu umpluturi precum brânză, roşii şi gem, deoarece acestea păstrează căldura şi vă pot arde gura dacă mâncați prea rapid sendvişurile.
Gustări fără grăsimi:
NU este necesar să utilizați unt sau margarină pe exteriorul gustării prăjite deoarece aparatul pentru sendvişuri dispune de un model de placă plană antiaderentă.

REȚETE SUGERATE:

Sendvişuri cu ciuperci şi roşii uscate la soare prăjite (4 porții)
Timp de pregătire: 10 min
Timp de gătire: 15 min
Rezultă: 4 sendvişuri
Ingrediente:
300 g ciuperci-ureche (feliate)
100 g de frunze de spanac tânăr
½ de cană de roşii uscate la soare, tocate
¾ de cană de brânză cheddar rasă, cu conținut scăzut de grăsimi
200 g de pâine turcească, feliată în patru porții

Procedura: Încălziţi o tigaie şi pulverizaţi cu ulei din sprayul cu ulei de gătit. Adăugaţi ciuperci, gătiţi şi amestecaţi ocazional timp de trei minute sau până ce se înmoaie. Uscaţi pe un şerveţel de bucătărie. Asezonaţi cu sare şi piper, preîncălziţi aparatul pentru sendvişuri până ce "*indicatorul de disponibilitate*" verde se aprinde. Aranjaţi frunzele de spanac, ciupercile, roşiile uscate la soare şi brânza uniform pe pâinea turcească. Asezonaţi cu sare şi piper. Puneţi pâinea rămasă deasupra şi apăsaţi ferm. Aşezaţi sendvişurile sub gril sau în prăjitorul de sendvişuri şi gătiţi timp de cinci minute sau până ce s-au rumenit. Tăiaţi în două şi serviţi.

SENDVIŞ CU BACON, BANANE ŞI BRÂNZĂ PRĂJIT (Rezultă 2 sendvişuri)
Ingrediente:
4 felii de pâine
6 sau 7 felii de bacon gătit în prealabil
1 banană
2 felii de brânză cheddar
Procedura: preîncălziţi aparatul de sendvişuri până ce "*indicatorul de disponibilitate*" verde se aprinde. Apoi, aşezaţi cele patru felii de pâine pe placa inferioară şi închideţi complet. Prăjiţi nu mai mult de un minut (dacă doriţi doar să se rumenească puţin). Scoateţi pâinea şi întindeţi fâşiile de bacon pe ea, acoperind partea de jos a pâinii. Apoi, feliaţi banana pe lungime +/- 6 felii şi aşezaţi-o deasupra baconului. Acoperiţi cu felia de brânză şi aşezaţi partea prăjită deasupra, lăsând să se gătească timp de 3-4 minute.

TORTILLA MEXICANE(4-6 porţii)
Ingrediente:
250 g de salsa mexicană
Jumătate de cană de fasole neagră - bătută (sau fasole oloagă roşie)
2 linguri de arpagic chinezesc tăiat
200 g de chorizo tăiat fin
16 tortilla (neprăjite)
200 g sos tzatziki
200 g dip de avocado
250 g de brânză mozarella, rasă
1 cană de smântână fermentată
Procedura: preîncălziţi aparatul de sendvişuri până ce "indicatorul de disponibilitate" verde se aprinde. Combinaţi salsa, fasolea, arpagicul şi cârnatul şi întindeţi compoziţia pe 8 tortille. Acoperiţi cu straturi alternative de tzatziki, avocado şi brânză. Gătiţi tortillele până ce se rumenesc şi se încălzesc complet - aprox. 8 minute. **Sugestie de servire:** Serviţi cu smântână fermentată şi verdeţuri.

CURĂŢAREA & ÎNTREŢINEREA

1. Asiguraţi-vă întotdeauna ca aparatul să fie deconectat de la priză înainte de a fi curăţat.
2. Îndepărtaţi firimiturile sau orice alte resturi de pe suprafaţa de prăjire.
3. Curăţaţi aparatul cu o cârpă uscată, nu folosiţi detergenţi abrazivi.
4. Ştergeţi marginile interioare şi exterioare ale plăcii de lucru cu un şerveţel de hârtie de bucătărie sau cu o cârpă moale.
5. În cazul în care umplutura refuză să se desprindă, turnaţi puţin ulei de bucătărie pe placa de lucru şi reîncălziţi timp de 1-2 minute. Opriţi aparatul şi ştergeţi după 5 minute, când umplutura s-a înmuiat. Ştergeţi exteriorul cu o cârpă uşor umezită, prevenind pătrunderea de umezeală, ulei sau grăsime în aparat.
6. Nu utilizaţi agenţi de curăţare cu pulverizare, deoarece calitatea suprafeţei antiaderente de pe plăcile de lucru va avea de suferit.



Avertisment:

Acest aparat este dotat cu un cablu de alimentare electrică cu împământare, cu ştecăr cu trei lamele, tip G. Aceasta este o funcție de siguranță. Nu încercați să interveniți asupra utilității de siguranță a acestui ştecăr.

ELIMINAREA APARATULUI UZAT





1. Când simbolul tomberonului tăiat figurează pe un produs, acesta indică faptul că respectivul produs intră sub incidența Directivei Europene 2002/96/CE.
2. Toate produsele electrice şi electronice trebuie să fie eliminate separat de deşeurile municipale la centre de colectare avizate de către guvern sau autoritățile locale.
3. Eliminarea corectă a aparatului dv uzat va contribui la evitarea unor consecințe potențial negative asupra mediului înconjurător şi asupra sănătății populației.
4. Pentru detalii suplimentarea privind eliminarea aparatului dv uzat, vă rugăm să luați legătura cu primăria, serviciul de eliminare a deşeurilor sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.

DATE TEHNICE:

Nr. model.:	SF-6022
Tensiune:	230V ~ 50Hz
Consum:	1000W

GARANȚIE

Acest produs este garantat pe o perioadă de 2 ani începând cu data achiziționării contra defectelor materiale şi de fabricație. În cadrul acestei garanții, fabricantul se angajează să repare sau să înlocuiască orice componente cu defecte dovedite, cu condiția ca produsul să fie returnat la punctul de achiziționare. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile şi cu condiția ca acesta să nu fi suferit modificări, reparații sau intervenții neautorizate ori deteriorări provocate de o utilizare inadecvată.

Această garanție nu acoperă uzura normală sau obiecte casante precum cele din ceramică etc. Dacă produsul nu funcționează şi este necesară returnarea sa, ambalați-l cu atenție, incluzând numele şi adresa dv precum şi motivul returnării, aducându-l la punctul de achiziționare. În cazul în care produsul se află în perioada de garanție, furnizați şi certificatul de garanție şi dovada achiziționării.

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy ezt a minőségi ALPINA otthoni készüléket választotta. Az Ön Alpina készülékére 2 év garancia van, és a szervizelése a későbbiekben is biztosított. Az ALPINA név az Ön számára a minőséget, a megbízhatóságot és a biztonságot szavatolja. Reméljük, hogy továbbra is elsősorban az ALPINA termékeket választja otthoni készülékeinek beszerzése során.

FONTOS BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Elektromos gépek használatakor be kell tartani az alapvető biztonsági intézkedéseket:

1. Olvasson el figyelmesen minden utasítást.
2. Ellenőrizze, hogy az áramforrás megfelel a követelményeknek.
3. Az elektromos áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba az elektromos részeket.
4. Ne engedje a gyermekeket hogy működtessék, vagy játszanak a géppel.
5. A készüléket mozgásukban korlátozott és csökkent munkaképességű személyek, valamint a készülék használatára vonatkozó tudással és gyakorlattal nem rendelkező személyek (beleértve a gyereket is) nem használhatják kivéve, ha a biztonságért felelős személy felügyelete biztosított. Ügyelni kell arra, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel!
6. Áramtalanítsa, mikor nem használja, vagy mielőtt részeket szerel le vagy fel.
7. Ne használja sérült áramkábellel.
8. Ha megsérül, vagy hibás működés lép fel, csak engedélyezett szervizhez forduljon.
9. Ne helyezze forró felületre vagy ennek közelébe.
10. Soha ne húzza ki a kábeltől fogva.
11. Ne használja a gépet másra, mint amire készült.

Figyelmeztetés:
1. Nem javasoljuk a készülékhez nem mellékelt kiegészítők és egyéb eszközök használatát. Ezek áramütést okozhatnak, vagy károsíthatják a készüléket.
2. A készüléket nem szabad időkapcsolón vagy időzítő szerkezeten keresztül működtetni!
3. Ez a termék nem ipari, hanem kizárólag otthoni használatra lett tervezve.
4. Ne használja a készüléket függöny és más gyúlékony anyag alatt vagy közelében.
5. Védje a készülék kábelét a hőtől, közvetlen napsugárzástól, nedvességtől és éles tárgyaktól, szegélyektől.

Használati útmutató:
Első használatbavétele előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot a készülékről. Törölje át a sütőlapokat nedves kendővel, majd hagyja őket megszáradni.

1. Helyezze a kétoldalas szendvicssütőt sík és vízszintes felületre. Oldja ki a tárolási reteszt és csavarja ki a magasságbeállító gombot, hogy a felső és alsó rész nyitható és csukható legyen.
2. A kétoldalas szendvicssütő első használata előtt járassa be a tapadásmentes bevonatokat előmelegítéssel (amíg a zöld jelzőlámpa ki nem alszik).
3. CSAK az első használathoz dörzsöljön kevés étolajat, vajat vagy margarint a sütőfelületre, papírkendővel. Vigyázzon, mert a sütőlapok forrók.
4. Az előmelegítéshez állítsa csukott helyzetbe a sütőlapokat.
5. Dugaszolja a hálózati dugót egy megfelelő 230 V-os konnektorba kapcsolja be (ON) a kapcsolót. A piros jelzőlámpa jelzi, hogy a készülék kap feszültséget. A zöld jelzőlámpa világítása az előmelegítés I megtörténtét jelzi.
6. Az első használat során a fűtőelemek és az új alkatrészek füstölnek egy kicsit. Ez nem hiba, és rövid idő elteltével megszűnik.

7. Melegítse elő a sütőlapokat 2-4 percig (vagy a zöld jelzőlámpa kigyulladásáig). Készítse elő a sütőlapokat, ha most használja először a kétoldalas szendvicssütőt. A sütőlapok 5 másodperccel a ZÖLD jelzőlámpa kigyulladása után érik el maximális hőmérsékletüket.
8. Az előmelegítés közben (a zöld lámpa kigyulladásáig) készítse elő a szendvicset. Utána nyissa fel a szendvicssütőt és helyezze a szendvicset a sütőlapok közé. Nyomja a szendvicseket a sütőlapok hátsó széléhez.
9. Csukja le a felső sütőlapot. A sütőlap magassága automatikusan a szendvics vastagságához igazodik. Ez biztosítja az egyenletes átsütést. Ha nem akarja, hogy a felső sütőlap a szendvicsnek nyomódjon, használja a magasságbeállító gombot.
10. A sütési idő kb. 5-8 perc. Pontos értéke a kenyér vagy zsemlye vastagságától és fajtájától, valamint a szendvics töltelékétől függ.
11. A sütés végén nyissa fel a szendvicssütőt. Műanyag vagy fa lapátkával vegye ki a szendvicset. Fém eszközt ne használjon, mert felkarmolhatja a nem tapadó bevonatot.
12. A következő szendvics behelyezéséig csukja le a tetőt, hogy ne szökjön el a meleg. Használat után húzza ki a konnektorból.

Sütési tanácsok
Kenyér:
1. A kétoldalas szendvicssütőben szinte minden kenyérfajta használható: fehér, teljes kiőrlésű, sokmagvas, rozs, mazsolás kalács, stb. A szendvicssütő ideálisan alkalmas focaccia, lepénykenyér, bagett és zsemlye sütésére is.
2. A kalácsok, pl. mazsolás kalács vagy briós, gyorsabban barnulnak.
3. Puha vagy folyékony töltelékhez használjon középvastagra szeletelt fehér vagy barna kenyeret. Kevés töltelék esetén használjon pirítóskenyér szeleteket.
4. A kétoldalas szendvicssütő ideálisan alkalmas töltelék vagy feltét nélküli egyszerű vagy lepénykenyerek sütésére is. Reggelire próbálja ki a sült lekváros lepénykenyeret.

Töltelékek:
FIGYELEM! Sajttal, paradicsommal, lekvárral és hasonlókkal töltött szendvicsek evésénél legyen óvatos, mert az ilyen töltelék jól tárolja a hőt, és égethet.
Zsiradékmentes sütés:
NEM szükséges vajjal vagy margarinnal megkenni a szendvics külső felületét, mert a sütőlapokon nem tapadó bevonat van.

JAVASOLT RECEPTEK:

Gombás és napon szárított paradicsomos pirítós (4 személyre)
Előkészítési idő: 10 perc
Sütési idő: 15 perc
Mennyiség: 4 szendvics
Hozzávalók:
300 g szeletelt gomba
100 g zsenge spenótlevél
½ csésze napon szárított, aprított paradicsom
¾ csésze csökkentett zsírtartalmú cheddar sajt
200 g lepénykenyér, négy adagra osztva

Elkészítés: Melegítsen elő egy sütőserpenyőt és sütőspray palackkal fújja le. Tegye bele a gombát és időnként megkeverve süsse három percig vagy amíg megpuhul. Csepegtesse le papírtörölközőn. Sózza-borsozza meg. Melegítse elő a kétoldalas szendvicssütőt, amíg a zöld jelzőlámpája ki nem gyullad. Terítse a lepénykenyérre egyenletes rétegben a spenótleveleket, gombát, paradicsomot és sajtot. Sózza-borsozza meg. Takarja le a felső kenyérrel és nyomja össze. Helyezze a szendvicseket grillsütőbe vagy a szendvicssütőbe és süsse öt percig, vagy amíg meg nem pirul. Vágja félbe és szervírozza.

PIRÍTOTT BACONOS, BANÁNOS ÉS SAJTOS SZENDVICS (két adag)
Hozzávalók:
4 szelet kenyér
6 vagy 7 csík elősütött bacon
1 banán
2 szelet cheddar sajt
Elkészítés: melegítse elő a kétoldalas szendvicssütőt, amíg a zöld jelzőlámpája ki nem gyullad. Helyezze a négy szelet kenyeret az alsó sütőlapra és csukja rá a felső lapot. Pirítsa legfeljebb egy percig (aranysárga vagy világosbarna színűre). Vegye ki a pirítósokat és helyezze a kisimított baconcsíkokat az alsó pirítósra. Szeletelje kb. 6 csíkra hosszában a banánt, és helyezze a szeleteket a baconra. Takarja be sajtszeletekkel, helyezze rá a felső pirítóst és süsse 3-4 percig.

MEXIKÓI TORTILLA (4-6 adag)
Hozzávalók:
250 g mexikói salsa
Fél csésze fekete bab, pürévé nyomva (vörös bab is lehet)
2 evőkanál aprított zöldfokhagyma
200 g finom kockákra vágott házikolbász
16 tortilla alap (nyers)
200 g caciki mártás
200 g avokádó mártás
250 g mozzarella sajt, reszelve
1 csésze tejfel
Elkészítés: Melegítse elő a kétoldalas szendvicssütőt, amíg a zöld jelzőlámpája ki nem gyullad. Keverje össze a salsát, babot, zöldfokhagymát és kolbászt, terítse el a keveréket 8 tortillán. Terítsen rá váltakozó rétegekben cacikit, avokádót és sajtot. Süsse aranybarnára a tortillákat – kb. 8 percig. **Javasolt felszolgálási mód:** Tejföllel és zöldsalátával szervírozza.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

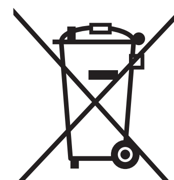
1. Tisztítás előtt feltétlenül húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.
2. Távolítsa el a készülékből a morzsát és az ételmaradékot.
3. Nedves kendővel tisztítsa a készüléket; ne tisztítsa súrolószerrel.
4. A tisztításhoz törölje ki sütőlap belsejét és széleit nedvszívó papírkendővel vagy puha mosogatókendővel.
5. Makacs töltelékmaradék eltávolításához öntsön kevés étolajat a sütőlapra és hevítse 1-2 percig. Kapcsolja ki, várjon 5 percig hogy a töltelék megpuhuljon, majd törölje le. A készülék külső felületeit enyhén nedves kendővel tisztítsa, vigyázva, hogy ne jusson nedvesség, olaj vagy zsír a készülékbe.
6. Ne használjon szórópalackos tisztítószereket, mert ezek rongálják a sütőlapok nem tapadó bevonatát.



Figyelmeztetés:

A készülék G típusú, védőföldeléses kivitelű, háromérintkezős dugasszal. A harmadik érintkező áramütés ellen véd. Ne iktassa ki, ne bütykölje meg.

AZ ELHASZNÁLT KÉSZÜLÉK ELTÁVOLÍTÁSA





1. Ha az áthúzott kerekes tartály látható a terméknél, az azt jelenti, hogy a terméket az EU 2002/96/EC előírásnak megfelelően kell kezelni.
2. Valamennyi elektromos és elektronikai terméket a háztartási hulladékoktól külön, a kijelölt gyűjtőhelyeken vagy a helyi hatóságok által megjelölt helyen kell leadni.
3. A készülék megfelelő eltávolítása támogatja a környezet és az emberi egészségre vonatkozó negatív hatású következményeinek elkerülését.
4. További részletes információkért a készülék eltávolításával kapcsolatban kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi hivatallal, a hulladékhasznosító hellyel vagy a kereskedéssel, ahol a terméket vásárolta.

MŰSZAKI ADATOK:

Modell szám:	SF-6022
Feszültség:	230V ~ 50Hz
Fogyasztás:	1000W

GARANCIA

A termék 2 éves időszakra garantált a vásárlás dátumától számítva gyártási hibák ellen. A garancia értelmében a gyártó vállalja a javítást vagy cserét, ha alkatrész meghibásodik, feltéve, hogy a terméket visszajuttatják a vásárlási helyre. A garancia csak akkor érvényes, ha az utasításoknak megfelelően használják és nem módosította, javította nem engedélyezett személyzet vagy ha nem megfelelő használat miatt romlott el.

A garancia nem érvényes kopásra, vagy a törékeny részekre, pl. kerámia stb. Ha a termék nem működik vagy vissza kell küldeni, csomagolja be gondosan, feltüntetve nevét és címét és a visszaküldés okát és hozza el a vásárlás helyére. Amennyiben a garanciás időszakban van, kérjük mellékelje a garanciaszelvényt és a vásárlási bizonylatot.

Dragi kupče,

Hvala ti što si odabrao aparat za domaćinstvo ALPINA. Tvoj Alpina uređaj ima dvogodišnju garanciju i pružiće ti mnogo godina rada ako se o njemu ispravno stara. ALPINA predstavlja kvalitet, poverenje i pouzdanost. Nadamo se da ćeš ALPINA i dalje biti tvoj prvi izbor aparata za domaćinstvo.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUSTVA

Prilikom korišćenja električnih uređaja moraju se poštovati osnovne bezbednosne mere predostrožnosti:

1. Pažljivo pročitajte sva uputstva.
2. Vodite računa da vaša naponska mreža odgovara naponskoj mreži označenoj na pločici uređaja.
3. Da biste izbegli strujni udar nemojte potapati električne delove u vodu ili drugu tečnost.
4. Ne dozvoljavajte deci da rukuju uređajem ili da se njime igraju.
5. Izvucite strujni kabl iz naponske mreže kada ne koristite uređaj ili kada stavljate/skidate delove sa njega.
6. Ne koristite ako su strujni kabl ili utikač oštećeni.
7. Ako dođe do oštećenja ili neispravnog rada, isključivo se javite autorizovanom servisnom centru.
8. Ne stavljajte na zagrejane površine, niti blizu njih.
9. Nikad ne isključujte uređaj povlačenjem za strujni kabl.
10. Ne koristite ovaj uređaj ni za šta drugo osim za ono za šta je namenjen u domaćinstvu.

Upozorenje: Ovaj uređaj nije namenjen da ga koriste deca ii osobe koje imaju psihičke poremećaje ili fizičke nedostatke – sem ako nisu pod odgovarajućim nadzorom. Osobe koje malo razumeju ili uopšte ne razumeju rad i korišćenje ovog uređaja prvo moraju da pročitaju i u potpunosti shvate sadržaj priloženog uputstva za upotrebu i, kada je to odgovarajuće, zatraže odgovarajuću pomoć za korišćenje ovog uređaja od strane osove odgovorne za njihovu bezbednost.

Pažnja:

1. Upotreba dodataka ili drugog pribora koji se ne isporučuje sa uređajem se ne preporučuje. Posledica može da bude strujni udar ili oštećenje uređaja.
2. Nikada ne koristite uređaj blizu ili ispod zavesa i drugih zapaljivih materijala.
3. Držite kabl dalje od toplote, direktne sunčeve svetlosti, vlage i oštrih ivica.

Uputstvo za upotrebu:

Pre prve upotrebe, uklonite sav materijal za pakovanje/nalepnice sa uređaja i prebrišite površinu ploča vlažnom krpom, a zatim ih osušite.

1. Postavite presu za sendviče na ravnu površinu. Otključajte štipaljku za skladištenje i odvrnite podesivi birač visine, što će omogućiti otvaranje vrha i dna.
2. Pre prve upotrebe uređaja, nelepljive ploče se moraju pripremiti tokom vremena prethodnog zagrevanja (dok se zelena lampica ne ugasi) da bi se zaštitila nelepljiva površina.
3. SAMO za prvu upotrebu: stavite malo ulja za kuvanje, putera ili margarina na površinu za kuvanje i protrljajte papirnim ubrusom. Budite posebno obazrivi jer ploče mogu da budu vrele.
4. Ploče za kuvanje moraju da budu u zatvorenom položaju za prethodno zagrevanje.
5. Prikjučite kabl za napajanje u električnu utičnicu za naizmeničnu struju napona 230 V i uključite uređaj (ON). Lampica Power On (crvena) će svetleti, ukazujući da je uređaj pod napajanje. Svetleće i lampica Ready (zelena), što ukazuje na to da je prethodno zagrevanje završeno.
6. Samo prvi put ćete možda primetiti malo dima, koji je posledica zagrevanja grejnih elemenata i novih komponenata. To je sasvim normalno i dim će nestati nakon kratkog vremenskog perioda.

7. Zagrejte ploče 2–4 minuta (ili dok se ne upali zelena lampica). Pripremite ploče na odgovarajući način, ukoliko presu za sendviče koristite prvi put. Maksimalna temperatura ploča se dostiže nakon 5 sekundi ili kada se upali ZELENA lampica.
8. Tokom perioda prethodnog zagrevanja (zelena lampica svetli) – Pripremite sendviče i kada ste spremni otvorite presu za sendviče i postavite sendviče unutar prostora za pripremu. Uvek postavite sendviče prema zadnjem delu ploče.
9. Zatvorite gornju ploču i ona će automatski prilagoditi debljinu sendviča, zahvaljujući plutajućoj šarki. To omogućava ravnomerno pečenje. Upotrebite podesivi birač visine ako ne želite da ploča dodiruje sendvič.
10. Pečenje bi trebalo da traje približno 5–8 minuta. Međutim, tačno vreme zavisiće od tipa i debljine hleba i upotrebljenih različitih dodataka i sastojaka sendviča.
11. Otvorite poklopac kada je sendvič pripremljen. Uvek izvlačite sendvič plastičnom ili drvenom špatulom. Nikada ne koristite metalne hvataljke jer one mogu da oštete nelepljivu površinu.
12. Zatvorite poklopac da biste sačuvali toplotu dok ne budete spremni za pečenje sledećeg sendviča. Nakon upotrebe, izvucite utikač kabla za napajanje iz zidne utičnice.

Saveti za najbolje rezultate

Hleb:

1. Presa za sendviče se može koristiti za pečenje večine vrsta hleba: belog, od celog zrna pšenice, od žitarica, pirinčanog itd. Fokača, turski hleb, bageti i rolnice od hleba se takođe mogu odlično peći u presi za sendvič.
2. Slatke vrste hleba, kao što je brioš, koje sadrže visok nivo šećera, brže dobijaju braon boju.
3. Za meke ili tečne sastojke sendvića koristite srednje sečene kriške hleba, belog ili crnog. Ukoliko koristite malo sastojaka, upotrebite tost hleb.
4. Presa za sendvič je idealna za pripremu tankih hlebova ili turskog hleba, bez sastojaka ili preliva. Probajte ispečeni turski hleb sa džemom kao odličnu alternativu standardnom hlebu za doručak.

Sastojci sendviča:

OPREZ! Uvek budite pažljivi kada jedete sendviče koji sadrže sastojke kao što su sir, paradajz i džem, jer oni zadržavaju toplotu i mogu da izazovu opekotine u ustima ukoliko sendviče počnete da jedete prebrzo.

Bez masnoće:

NIJE neophodno koristiti puter ili margarin na spoljnoj strani pripremljenog sendviča, pošto ovaj uređaj ima nelepljivu ravnu ploču.

PREPORUČENI RECEPTI:

Sendvič sa pečurkama i paradajzom (4 porcije)
Vreme pripreme: 10 min
Vreme pečenja: 15 min
Broj: 4 sendviča

Sastojci:
300 g pečuraka (isečenih)
100 g listova spanaća
½ šoljice paradajza, iseckanog
¾ šoljice izrendanog čedar sira sa smanjenim procentom masti
200 g turskog hleba, isečenog za četiri porcije

Postupak: Zagrejte tiganj i poprskajte ga sprejom za kuvanje. Dodajte pečurke i pržite ih uz povremeno mešanje tri minuta ili dok ne omekšaju. Iscedite ih na papirnom ubrusu. Začinite ih solju i biberom. Zagrejte presu za sendviče dok se ne upali zelena lampica. Ravnomerno rasporedite listove spanaća, pečurke, paradajz i sir po turskom hlebu. Začinite solju i biberom. Prekrijte preostalim hlebom i čvrsto pritisnite nadole. Stavite sendviče na roštilj ili toster za sendviče i pecite pet minuta ili po želji, dok ne budu gotovi. Isecite napola i servirajte.

SENDVIČ SA SLANINOM, BANANOM I SIREM (za 2 sendviča)
Sastojci:
4 kriške hleba
6 ili 7 režnjeva kuvane slanine
1 banana
2 kriške čedar sira
Postupak: Zagrejte presu za sendviče dok se ne upali zelena lampica. Zatim postavite četiri kriške hleba na donju ploču i zatvorite u potpunosti presu. Ne pecite duže od jednog minuta (ako želite da hleb dobije samo blagu braon boju). Izvadite tost i postavite režnjeve slanine tako da pokriju donji deo tosta. Zatim presecite bananu uzdužno na oko 6 komada i postavite preko slanine. Prekrijte kriškom sira i postavite drugu polovinu tosta odozgo. Peći još 3–4 minuta.

MEKSIČKE TORTILJE (4–6 porcija)
Sastojci:
250g meksičke salse
Pola šoljice pasulja - pasiranog
2 supene kašike sitno iseckanog belog luka
200g fino iseckanih čorizo kobasica
16 podloga za tortilju (neprženih)
200g tzatziki umaka
200g umaka od avokada
250g izrendanog sira mocarela
1 šoljica gorkog krema
Postupak: Zagrejte presu za sendviče dok se ne upali zelena lampica. Objedinite salsu, pasulj, beli luk i kobacisu i mešavinu kašikom premažite preko 8 tortilja. Prelijte naizmeničnim slojevima tzatziki umaka, avokado umaka i sira. Pecite tortilje dok ne postanu zlatne i hrskave – približno 8 minuta. **Predlog za serviranje:** služiti sa gorkim kremom i prelivima za salatu.

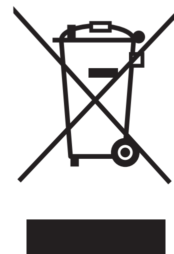
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pre čišćenja obavezno se uverite da je uređaj isključen iz električne utičnice.
2. Uklonite grudvice i sve ostatke sa površine za kuvanje.
3. Čistite uređaj vlažnom krpom. Ne koristite abrazivne deterdžente.
4. Prebrišite unutrašnjost i ivice tiganja upijajućim papirom ili mekom krpom.
5. Ukoliko neki od sastojaka sendviča ne možete lako da uklonite sa ploča, prelijte malo ulja za kuvanje na ploču i zagrejte je minut do dva. Isključite napajanje i prebrišite ploču nakon 5 minuta kada zagoreli sastojak omekša. Prebrišite spoljni deo blago nakvašenom krpom i postarajte se da vlaga, ulje ili masnoća ne prodru u unutrašnjost uređaja.
6. Ne koristite sredstva za čišćenje u spreju, jer će uticati na performanse ploča sa nelepljivom površinom.

 **Upozorenje:**

Ovaj uređaj je opremljen trožilnim strujnim kablom sa uzemljenjem tip G. To je bezbednosna karakteristika. Ne pokušavajte da premostite bezbednosnu svrhu ovog kabla.

ODLAGANJE VAŠEG STAROG UREĐAJA



1. Kada se na proizvodu nalazi ovaj simbol precrtane kante za đubre to znači da je proizvod u skladu sa Evropskom direktivom 2002/96/EC.
2. Svi električni i elektronski proizvodi se moraju odlagati odvojeno od uobičajenog otpada putem označenih pogona za sabiranje koje je odredila vlada ili lokalna samouprava.
3. Propisno odlaganja vašeg starog uređaja će pomići sprečavanju mogućih negativnih posledica po životno okruženje i zdravlje ljudi.
4. Za detaljnije informacije o odlaganju vašeg starog uređaja molimo da se obratite nadležnoj službi za odlaganje otpada u vašoj lokalnoj samoupravi ili u prodavnici u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

SPECIFIKACIJA:

Model br.:	SF-6022
Voltaža:	230V ~ 50Hz
Snaga:	1000W

GARANCIJA

Za ovaj proizvod važi garnacija od 2 godine od datuma kupovine. Garancija pokriva neispravnosti materijala i izrade. Prema ovoj garanciji, proizvođač preuzima na sebe popravku ili zamenu bilo kog dela za koji je ustanovljeno da je neispravan, pod uslovom da se proizvod vrati u prodavnicu u kojoj je kupljen. Ova garancija važi samo ako je uređaj korišćen u skladu sa uputstvima, ako uređaj nije modifikovan, popravljan ili je na njemu obavljena bilo kakva intervencija od strane neovlašćene osobe ili ako je uređaj oštećen usled pogrešne upotrebe.

Ova garancija ne pokriva istrošenost i ogrebotine nastale tokom upotrebe ili lomljive delove kao što su to keramički delovi. Ako uređaj prestane da radi i mora da bude vraćen, pažljivo ga spakujte, navedite Vaše ime i adresu, kao i razlog vraćanja uređaja i donesite ga u prodavnicu u kojoj ste ga kupili. Ukoliko se to odigra tokom garantnog perioda, molimo Vas da donesete i garantni list i potvrdu o kupovini.